

Buket krafni



Sastojci 400g brašna tip 550 glatko

100g šećera u prahu

Prstohvat soli

1 zumanjak

Aroma vanilije

Korica naranče ili limuna

7 g suhog kvasca ili pol svjezeg

60g otopljenog maslaca

220ml mlijeka +/- 1 žlica ulja

Priprema

Otopiti maslac u mlijeku i dodati u brasno sa suhim sastojcima. Dodati tijesto i premazati ga uljem. Napravite loptice, dobit ćete oko 15 komada, spljoštite ih i napravite im i rupicu u sredini. Uz pomoć noža napravite koliko god latica želite, a vrhove uštignete da bi formirali laticu. Tutorial možete vidjeti na [ih](#) 1 sat da se dižu u fritezi na vrući zrak 4 minute na 190 (jedno okretanje na 2 minute) ili u pećnici na 200 stupnjeva 10 minuta isto jedno okretanje. U vrećicu za zamrzavanje stavite šećer u prahu i protresite krafne kako bi ih obložili šećerom. Popikajte ih na štapiće za

ražnjiće ili slamke i vaš buketić je gotov